N. 23

Rok trzeci.

Wychodzi co poniedziałek. Biuro redakcyi na ulicy Szerokiej pod l. 19½.

PAMIĘTNIK GOSPODARSKI.

Przedpłata z przesyłką pocztową wynosi rocznie 6 złr., półrocznie 3 złr.

Lwów, dnia 10 Czerwca, 1851.

Wystawa produktów gospodarczych w Petersburgu roku 1850. *)

W skutek postanowienia imperatorskiego *wolnego* Towarzystwa ekonomicznego, ażeby na miesiąc wrzesień 1850 urządzić wystawę wszelkich produktów gospodarczych, rozkazał Imperator aby w każdej Gubernii zebrał się Komitet, któryby przyjmował przedmioty i przesyłał takowe bezpłatnie do Petersburga; jednak szlachta gubernska miała obmyślić wprzódy fundusze na pokrycie kosztów tej przesyłki. Ogłoszono przytem okolnikami warunki, pod jakiemi celniejsze przedmioty na żądanie właścicieli mogły być przesłane z Petersburga do Londynu na wystawę, a pod jakiemi przez Komisyę centralną za godne uznane na koszt imperatorski miały być tam wyprawione; niemniej przepisano warunki nagród na wyszczególniające się przedmioty tak dla chłopa jako też i innych stanów, to w pieniądzach, to w medalach, to zaświadczeniach rządowych, to w różnych podarunkach; wreszcie, owe *wolne* towarzystwo ekonomiczne przyrzekło wstawić się do Imperatora, aby przedniejsi producenci byli wynagrodzeni upoważnieniem noszenia nadanych sobie medalów na wstążce przy guziku albo na szyi, albo też nadaniem ozdób orderów Ś. Anny lub Włodzimierza. W przyznawaniu nagród miał Komitet centralny uważać przedewszystkiem na poświadczenie wydawane przez wybranych z komisyi znawców. Każdy bowiem znawca szczegółowy w swoim zawodzie wpisywał to poświadczenie, z wymienieniem dnia i godziny oszacowania, w rubrykę uprzednio sporządzonej tabeli szacunkowej, gdzie pod liczbą porządkową stał wpisany przedmiot bez nazwiska właściciela, na samej zaś wystawie każdy przedmiot prócz owej liczby porządkowej był opatrzony nazwiskiem. Z tych tabel ułożono tabelę klasyfikacyjną, która dzieliła przedmioty na trzy kategorye: dobre, bardzo dobre i najlepsze, i ta służyła za wymiar do nadawania nagród.

Posiadający więcej przedmiotów na tej wystawie, mógł otrzymać więcej nagród, jeśli te przedmioty były z różnego zawodu; jeśli zaś były z jednego, natenczas tylko jedna nagroda mogła mu być przyznana.

Ilość medalów nie była ograniczoną, i w ogólności wszystkie nagrody były rozdawane po ukończonej wystawie przez samego Prezydenta tego *wolnego* towarzystwa uroczyście; prócz tego nazwiska osób zaszczyconych temi nagrodami ogłoszone zostały w pismie peryodycznem tego towarzystwa, w gazetach obu stolic państwa, tudzież w osobnem opisaniu całej tej wystawy. Pisma zaś gospodarskie wydane w owym czasie czy to w druku czy w rękopismach, a Towarzystwu przedstawione, były także przy końcu tejże wystawy przeglądane, a autorowie tychże według uznania wartości do nagród przedstawiani.

Od d. 16 lipca 1850 kiedy zaczęto przyjmować przesyłki w Komitecie centralnym, aż do otworzenia wystawy nadesłano mnóstwo przedmiotów tak z płodów rolniczych i przemysłowych, jako też z rzędu zwierząt. Wszystkie gubernie tego wielkiego państwa miały udział w tej wystawie. Z 53 gubernij, licząc w to i Kamczatkę, było 450 przesyłających i tym wydano 3500 kart odbiorczych.

*) Porównaj nr. 36 Pamiętnika gospodarskiego, z r. 1850.

Na najwyższy rozkaz imperatorski przeznaczono ujeżdżalnię konnej gwardyi na miejsce wystawy. Przyległe zabudowania stajenne, a z dwóch stron porobione ściany przedziałowe, formowały czworobok, w którym pośrodku stała lekko i gustownie zbudowana szopa na żywe zwierzęta, a w głębi odbijał obraz widoku wiejskiej chaty Mikołajewskiej, znajduje się w parku peterhofskim, przez co ujęte oko widza, postrzegało w tej całości zręczne zespólenie prostoty wiejskiej ze wspaniałą uroczystością, Cały obszar wystawy, ozdobiony porozstawianemi trafnie roślinami i kwiatami upiększającemi, przedstawiał widok wspaniały i świetny: tutaj tysiące rozmaitych krzewów różanych jednoczyły się w kolosalny bukiet, tam ozdobne w liście konary palm i bananów rozpościerały się wdzięcznie nad rozmaitemi przedmiotami wystawy, a gałęzie laurów obwlekały zręcznie różnogatunkowe owoce i rośliny warzywne; a nad całą tą grupą rozmaitości płodów nadtropicznych wznosił się olbrzymi kaktus wspaniale pośród ścian mnogich kwiatów ozdobnemi farbami jaśniejących, i ciągłą woń wydających. Co wszystko sprawiało skutek pełen harmonii, pociechę i słodkie uczucie wzbudzający.

W środku miejsca wystawy wzniesiony był pomost w kształcie świątyni, w której wznosił się poważnie obraz naszego Zbawiciela; cała świątynia uwieńczona była do koła zielonemi najpiękniejszemi roślinami, zdobiona owocami i kwiatami symetrycznie uporządkowanemi. Słupy tej świątyni opasywały złote kłosy, a gzyms i okap przyozdabiały tysiące snopów, z których wyglądały wdzięcznie różne sprzęty wiejskie jako to: kosy, łopaty, motyki, widły, jako znamiona dobytku i szczęścia milionów ludzi.

Naprzeciw tej pysznej, a jakoby w powietrzu unoszącej się świątyni, wygłaszał ogromny zegar harmonijne tony, właśnie jakby zwoływał lud do podziwienia owoców pracy ludzkiej, i z całej tej masy rozmaitych przedmiotów formowała się odpowiedna całość i przedstawiała jak pracowity rolnik i przemysłowy mieszczanin przyrządzał z płodów otrzymanych z roli i wiejskiej trzody materyały służące ku ogólnemu pożytkowi.

Tysiące gatunków zboż i nasion, jakkolwiek wydane w oddalonych od siebie strefach rozległego państwa, zgromadziły się tutaj obok siebie dla zachwycenia oka ciekawego widza i uczonego badacza natury. *(Dokończ. n.)*

Nowe narzędzie do gaszenia ognia wynalazku Anglika Phillipsa.

(Udzielone z korespondencyi londyńskiej).

(Dokończenie).

Autor niniejszej korespondencyi chcąc się przekonać o ważności tego wynalazku, zasięgał zdania ludzi kompetentnych, mianowicie p. Braidwood'a, naczelnika londyńskiej straży ogniowej, inżyniera Baddeley i uczonego fizyka Artura Wright, przeciwników wynalazcy Phillipsa. Wszyscy ci trzej panowie przyznają, że para p. Phillipsa

gasi płomień, *) ale twierdzą że nic więcej nie czyni i nie wpływa na ugaszenie żaru czyli tlenia. Twierdzenia swego tem dowodzą, że ponieważ zmniejszenie żarzenia zależy całkiem od zniżenia temperatury, tego otrzymać nie można za pomocą pary Phillipsa, która powstaje dopiero na 160° Fahrenheita; woda zaś dokonywa tego łatwiej, bo ją można wytryskiwać na 34° tegoż termometru.

Phillips na ten zarzut odpowiada, że chociaż para wywięzuje się dopiero przy 160°, Farenheita, żarzenie zaczyna się w 300°, a więc para ma jeszcze 140° cieplika do wsiąknięcia, nim straci siłę wsiąkania a w połączeniu z gazami dobywającemi się z główni, rozszerza się i stokroć wzmaga, tak że każda jej cząstka posiada jeszcze wielką siłę wsiąkania.

Woda zaś działa skutecznie tylko na miejsce w którem dotyka główni; reszta jej nie tylko ginie bez skutku, ale nadto psuje bez potrzeby przedmioty ogniem nie zajęte. Gdyby zresztą para ta nie tamowała rzeczywiście żarzenia, skoro gasi skutecznie płomień, już tem osiąga główny cel, to jest wstrzymuje szerzenie się pożaru; nadto, zyskuje się ważną korzyść, to jest oczyszczenie powietrza z duszących gazów, zatem łatwe przystąpienie do gorejących dla rzeczy, ugaszenia ich polaniem małą ilością wody, bez naruszenia jeszcze nie zajętych.

Zarzucano potem p. Phillipsowi, że choć aparatem swoim ugasi płomienie, to najmniejszy przeciąg powietrza wznowić je może; zkąd potrzebaby użyć znowu nowych aparatów, a przynajmniej nowych rac: do małego więc pożaru same race kosztowałyby ze 60 złp. jakże znaczny byłby wydatek na przypadek pożaru wielkiego jakiego magazynu gdzie potrzebaby użyć ze sto aparatów.

Pan Phillips oświadczył na to, że bez uszkodzenia jego aparatu można użyć ze dwadzieścia razy; że nie trzeba czekać aż przeciąg powietrza wznowi ugaszone płomienie, ale natychmiast należy gasić gorejące głównie, kiedy para wstrzymała postęp ognia i ułatwiła przystępy oczyszczeniem powietrza. Obowiązuje się nadto jednym większym aparatem wstrzymać szerzenie się pożaru, tam gdzie żadna sikawka nic nie podoła, wyrzuceniem nawet kilku tysięcy garncy wody. Wydatek zresztą na race, choć wielkim się wydaje, mocno się równoważy zachowaniem od uszkodzenia wodą drogich często przedmiotów.

Pan Phillips twierdzi, że parą jego aparatu kierować można w odległości dziesięciu do dwudziestu stóp, ale skutek o tem nie przekonywa.

Wszyscy się zgadzają, że pary Phillipsa z wielkim skutkiem użyć można do gaszenia: 1) płynów palnych, oleistych; 2) w izbach i budowlach dobrze zamkniętych, pierwszej chwili pożaru, nim żarzenie znacznie się rozszerzy; 3) w suszarniach jak po drukarniach np. gdzie przedmioty w górze wiszą i sikawkami dosięgnąć ich trudno; 4) na spodzie okrętów, gdy pożar tam wybuchnie, przez wpuszczenie tej pary rurą.

W ogóle, ze zdania ludzi znających rzecz tę dokładnie, z rozpraw wysłuchanych a wreszcie ze skutków, których sami byliśmy świadkami w towarzystwie bardzo biegłego inżyniera, następujące wyprowadzić się dadzą wnioski: 1. Że skutki aparatu *Fire Annihilator*, w obecnym jego składzie, są prawie nieochybne: *a)* na początku pożaru nim żarzenie bardzo się rozszerzy; *b)* do gaszenia płynów zapalnych, oleistych i nawet spirytusowych, jak p. Phillips zapewnia; *c)* do gaszenia zapalonych sadzy w kominach.

Lecz jeżeli pożar już się znacznie rozszerzył i żarzenie na wielką rozwinęło skalę, aparatu możnaby korzystnie bardzo użyć wraz z ogniowemi sikawkami; *d)* wstrzymania postępów pożaru, gaszeniem płomieni a tem przygotowania miejsc gorejących do działania sikawek i *e)* do czyszczenia powietrza w stancyach i przejściach z gazów duszących, a tem ułatwiania przystępu do nich z ratunkiem.

*) P. Braidwood utrzymuje zresztą, że tenże sam skutek da się osiągnąć dymem, za zupełnem usunięciem przeciągu powietrza, i że od czasu jak straży pożarnej dano rozkaz nie dozwalać otwierania drzwi i okien w palących się domach, nieraz przyczyniło się to do nagłego ugaszenia pożaru. Opowiadał kilka wydarzeń tego rodzaju, mianowicie jedno, gdzie sierżant municypalny kazał wyjść wszystkim mieszkańcom palącego się domu odsobnionego, pozamykał starannie wszystkie otwory, a nawet kominy mokremi ponakrywał prześcieradłami. Zanim nadjechała sikawka, ogień był ugaszony i nie zrządził wielkiej szkody.

Rady gospodarskie w liście do przyjaciela.

(*Dokończenie*).

III. *Roboty około siana.* Kiedy nie możemy naszego ciemnego i niedowierzającego ludu, który w każdej nowości obawia się podstępu, żadnym sposobem nakłonić, do robot wydziałowych, starajmyż się przynajmniej każdą pracę urządzić sobie tak, aby się odbywała w największym porządku, i abyśmy mieli zawsze kontrolę. I tak, przy koszeniu, najlepiej będzie rozdzielić kosarzy na dwie albo trzy partye. Do pierwszej wybrać np. 10 najlepszych kosarzy, do drugiej tyle średnio koszących, a do trzeciej tyle najgorzej koszących. Na wieczor przemierzyć przestrzeń wykoszoną przez każdą partyę, i w stosunku do wykoszonych morgów każdej partyi zapłacić. Najgorzej jest postawić wszystkich razem, bo nie tylko że przy zakoszeniu, szczególnie przy większej liczbie kosarzy, ostatni długo czekać muszą, nim się pierwsi zakoszą, ale pośledni kosarze wstrzymują zawsze dobrych, i najczęściej trafia się tak, że gdy jeden od końca kosę ostrzy, cały rząd stoi i czeka. Również wypada zawsze jak najdłuższą przestrzeń zajmować, aby nie często zachodzić: bo wiemy jak przy każdej sposobności chłop nasz korzysta, aby robotę zwlekał.

Co do suszenia i grabienia nie będę już powtarzał, nie tylko twego, ale prawie powszechnego w tej okolicy sposobu, który odbywa się bez porządku i kontroli, a zatem jest nagannym; ale podam ci mój sposób, i spodziewam się, iż go u siebie zaprowadzisz.

Przy przewracaniu pokosów, postaw na każdym po jednym grabielniku, i każ zawsze dwa a dwa pokosy *ku sobie* przewracać, przezco utworzy się z dwóch pokosów jeden podwójny; a że przez takie przewracanie opiera się niejako jeden pokos o drugi, powietrze ma więc łatwiejszy przystęp, i siano wkrótce przeschnie. Przewróciwszy tym sposobem wszystkie pokosy, przystępuje się znów od końca do grabienia i postawi się na każdy teraz podwójny pokus znowu po jednym grabielniku; wszyscy grabielnicy pociągają swoje pokosy razem, tak dalece jak się da, i zostawiają zgromadzone siano w jednym rzędzie, potem zachodzą od przeciwnej strony, i przyciągają jeszcze kawałek pokosu na powrot do tego samego rzędu; przezco utworzy się poprzeczny rząd, czyli *wał* siana. Tym sposobem idą dalej, tworząc takie wały, aż do końca, i ztąd znowu na powrót przedłużając te same wały, dopóki się cała łąka w ten sposób nie zagromadzi. Potem przystępuje się znowu od końca do postawienia w kopice; na każdym wale postawi się 3 do 4 ludzi, dozorca idzie o kilka, albo kilkanaście kroków naprzód, wyznacza miejsca gdzie kopice stać mają, i powinien uważać, aby znowu porządkiem w jednej linii (poprzecznej) stały; teraz każda partya donosi najprzód od końca swoje siano, ustawia w kopice, i zagromadza na czysto, a potem toż samo kawałek z przeciwnej strony. Skoro kopice skończone, idzie się tym sposobem dalej. Nadmienić tu wszelako muszę, że na lichych łąkach gdzie pokosy — a zatem i wały rzadkie, znosi się 3 do 5 albo i więcej wałów na jedną kopicę: gdyż inaczej byłoby daleko no-

sić; w takim razie, daje się osobno ludzi do stawiania kopic, dla zapobieżenia nieładu. Uważać trzeba wszakże na to, aby robotnicy nie robili sobie wszędzie dróg wprost do kopic, ale nosili, każda partya po swoim wale, aż do linii poprzecznej w której kopice stoją, a tam dopiero do kopic: bo inaczej zaścieliliby niepotrzebnie, tam gdzie już zagromadzone i przyczyniliby tym sposobem więcej pracy.

Zapewne tu dodawać nie potrzeba, iż przy tym sposobie robienia siana i wszelkiej innej paszy, dozorca nie ma nic innego do czynienia, jak dopilnować ścisłego porządku, a robota sama przez się kontrolować się musi, i obejdzie się zatem bez tak zwanego doganiania, krzyków, słów nieprzyzwoitych itp. ze strony dozorcy, od czego powinniśmy starać się podobnych ludzi odzwyczaić.

IV. *Żniwo.* Przy żęciu i koszeniu zboża, zalecam takie same podzielenie robotników na partye, jak przy koszeniu siana, a co się tycze gromadzenia i wiązania, taki sam porządek jak przy gromadzeniu siana. Gdy robotnik gromadzi swój pokos, a zarazem wiąże i odnosi snopki, dozorca nie jest w stanie dopilnować porządku, a praca ociąga się; lecz gdy każe gromadzić i zostawić w poprzecznych rzędach, a potem postawi na każden rząd po 3 ludzi którzy wiążą, odnoszą i zagromadzają, ma ten sam porządek co przy gromadzeniu i stawianiu kopic siana, a zatem łatwą kontrolę robotników.

Widziałem tak u ciebie, jak i w wielu innych miejscach, że groch i wykę wiążą, jedynie dlatego, aby wiedzieć ile kóp było; to jest praca zupełnie niepotrzebna. Groch i wyka powinna się toczyć na wały tym samym porządkiem jak siano, do których to wałów fury zajeżdżają i zabierają do gumna; rachuje się nie na kopy, ale na fury.

Nakoniec wypada mi jeszcze wspomnieć o zwózce zboża i siana. Bardzo często zdarzyło mi się widzieć, jak gospodarze, dodają do fury 4konnej po 1 albo 2 chłopów, którzy jadą w pole, nakładają, wracają napowrót do gumna i zrzucają, i jadą znów w pole itd. Nie mogę się dosyć wydziwić, iż nie wpadną na myśl, że chłopi ci tracą czas nadaremnie przez przejazdkę tam i na powrot, i że więc lepiej jest postawić w polu 3, z których 2 podaje a jeden wraz z fornalem odbiera i układa, a w stodole znowu taką ilość jaka potrzebna do składania; takim sposobem mniej potrzeba robotnika, a zwózka idzie sporzej i regularniej. Jeżeli wozi tyle fur, że wypada w polu 2 razem nakładać, i to samo z 2 razem składać, ma się rozumieć, że dodaje się więcej ludzi.

Wyrabianie cukru.

P. Rousseau przesłał akademii umiejętności paryzkiej swój pamiętnik tyczący się cukru i jego otrzymywania.

Aż dotąd w cukrownictwie, po otrzymaniu soku, oczyszczano go, cedzono i parowano, a nakoniec cukier rafinowano. W pamiętniku swym p. R. zastanawia się szczegółowo nad powyższemi robotami, wskazuje niedogodności im towarzyszące, a nakoniec objaśnia sposób, którym można wyrabiać oszczędniej i to odrazu cukier biały niepotrzebujący być rafinowanym.

«Przez nowy sposób otrzymywania unika się okoliczności nieoddzielnych od postępowania dotychczasowego, wydobywa się cukier niezmieniony, czyli w tym stanie, jak znajduje się w roślinie; oddziela się go od ciał innych i otrzymuje głowy białe; wyrób zaś nie posiada obcego smaku, a tem samem może już służyć do użytku, bez następnego oczyszczania. Dla osiągnienia tego celu, oparłem się na znanych własnościach soli wapiennych: przez te bowiem stają się nierozpuszczalnemi na gorąco tkanki roślinne i wiele ciał organicznych; jednocześnie także nie dozwalam niszczyć tych ciał wapnem, a to przez stosowne ogrzanie. Tak więc nie można dodawać jednostajnej ilości soli wapiennej, potrzebnej do osadzenia obcych części od cukru: bo to zależy od gatunku rośliny z której się sok otrzymuje, rodzaju jej uprawy i rozmaitego sposobu przechowania a ztąd i różnego stanu ciał do wyrabiania użytych. Jednem słowem, sól wapienna tak się zachowuje z sokiem cukrowym, jak octan ołowiu zasadowy, z tą tylko różnicą, że w obecnym przypadku, cukier działa jak kwas, a żaden związek obcy nie pozostanie w syropie. Wytłómaczyć to będzie łatwiej można po objaśnieniu sposobu postępowania."

W następujący zaś sposób p. Rousseau radzi postępować z przerobieniem soku z buraków, w stosownej porze zebranych.

Sok otrzymany sposobem zwyczajnym ogrzewa się blisko do 55° C.; dodaje się do tego taką ilość wodanu wapna przesianego, aż przestanie tworzyć się osad. Po wymieszaniu, znowu ogrzewa się go blisko do 80° C. W miarę podwyższania ciepła, spostrzegać się dają w cieczy jasno-żółtej, liczne kłaczki, które wkrótce zbijają się na powierzchni w gruby kożuch biało szarawy, połyskujący się; jednocześnie zaś część wapna niepołączonego, czyli kawałki cięższe, opadają na dno kotła.

P. Rousseau uważał, że przy wskazanem postępowaniu, nie wydobywa się ani ślad amonii; ciecz zaś wywięzuje z siebie słabą woń owoców.

Tym więc sposobem ciała obce znajdujące się przy cukrze całkiem skrzepły; wtedy zlewa się część ciekłą, a następnie osady i pianę wyciska się w prasach jak w postępowaniu zwyczajnem. Powyższa ciecz ma teraz kolor jasno-słomiany, jest bardzo czysta, wcale nie wpada w kolor czerwonawy, jak to spostrzegać się daje w soku, zwyczajnym sposobem oczyszczanym; działa mocno alkalicznie i ma smak gryzący do tego stopnia, że prawie nie rozpoznaje się w niej smaku cukru. Alkaliczność ta powstaje nie tylko ze związku części wapna z cukrem, przez co tworzy się cukrzan dobrze znany, ale jeszcze z potażu i sody gryzących: bo te alkalia zostały wyłączone od kwasów z niemi złączonych, przez wapno, które w tych kwasach miejsce ich zajęło. Jednem słowem, sok tym sposobem oczyszczony, jest jedynie roztworem oczyszczonym cukrzanu wapna, potażu i sody gryzących, a może cukrzanów tych zasad i soli wapiennych, które mogły się utworzyć w skutku różnych oddziaływań.

Powyższe własności już niejako wskazują sposób dalszego postępowania.

W dalszym ciągu potrzeba wyłączyć cukier ze związku jego z wapnem; do tego zaś celu, Rousseau używa kwasu węglowego. Zwykle ten kwas otrzymuje się przez palenie węgli, a po przepłókaniu go przepuszcza się przez sok. Wtedy wszystko wapno połączone z cukrem krystalicznym zostaje strącone w postaci węglanu wapna; przykońcu jednak roboty, co łatwo rozpoznać można, zagotowywa się ciecz mętną dla zniszczenia dwuwęglanu, który mógł powstać. Gdyby jednak spostrzeżono, że sole wapienne powstałe w skutku wydzielenia potażu i sody, nie zostały rozłożone przez kwas węglowy, wtedy te sasady gryzące tylko w węglany mogłyby się zamienić, wówczas jeszcze, jako alkaliczne, działałyby szkodliwie na cukier.

Należy więc wyłączyć wapno i zmienić potaż i sodę na sole obojętne, jakiemi były poprzednio. W tym celu dodaje się do kotła, przy końcu nasycania, amonii gryzącej w stosownej ilości ze względu wapna które mamy osadzić. Wtedy natychmiast część tego alkali zmieni się w węglan, który w skutku podwójnego rozkładu utworzy węglan wapna i sole amoniakalne; te ostatnie znowu rozkładają się przez potaż i sodę, które tym sposem utracają swą alkaliczność, amonia zaś się uwalnia. Powyższy sok należy przecedzić przez węgiel z kości, a tym sposobem otrzyma się ciecz przezroczysta, bezfarbna, która może być niezwłocznie wyparowana, czyto na wolnem powietrzu, czy w próżni. Ciecz ta tak łatwo się gotuje jak woda, bo nie pieni się, a przez to unika się szkodliwego dodawania masła lub sadła; oprócz tego nie tworzy się skorupa na bokach kotła. Po ukończeniu parowania, syrop natychmiast może być zlany w formy, i utworzy się cukier w głowach bardzo piękny i nadzwyczajnie biały.

Syropy odciekłe z cukru powyższym sposobem wyrobionego, przy pierwszej krystalizacyi, tak są czyste, że zaraz mogą być parowane bez żadnego poprzedniego przerabiania; ztąd zaś otrzymuje się cukier zupełnie prawie tak piękny jak pierwszy. Ale te syropy mogą zawierać w sobie pewne ciała obce organiczne, które z powodu małej ich ilości, nie wyłączyły się przez odczynniki poprzednio użyte. Dla zaradzenia temu pan Rousseau na nowo używa do tych syropów wapna, w niewielkiej ilości i w miernem cieple. Oprócz tego, do ciał poprzednich na 10 hektolitrów soku (1000 kwart) dodaje 2 kilogramy (około 5 funtów) gliny szarej rozmąconej w wodzie, która pochłania znaczną ilość soli zawartych w soku, a tym sposobem cukier straci zupełnie smak i zapach niewłaściwy.

Tak otrzymany cukier z największą łatwością krystalizuje się, nie posiada smaku obcego; kryształy łatwo się opłókują i wszystko nie trudno zmienić w głowy najpiękniejsze: bo cukier z następnych krystalizacyj, oczyszczony od syropu, po włożeniu do soku burakowego, gdy ten będzie miał 25°, zgęszcza się tem samem sok; przez co oszczędza się opału i wyrób piękny łatwo się otrzymuje.

Sposób powyższy zastosowany został w trzech najznaczniejszych cukrowniach francuzkich, departamentu północnego (du Nord). *J. B...a*

Wystawa londyńska.

Przysięgli, mający dać opinię o przedmiotach na wystawę przysłanych i naznaczyć nadgrody, rozpoczęli już swe działania. Komisya królewska mianowała 30 prezesów rozmaitych 30 sekcyj przysięgłych, z największą bezstronnością starając się o pomieszczenie cudzoziemców, którzyby mogli zmniejszyć wpływ współzawodnictwa narodowego. W d. 5 maja zebrali się owi prezesi pod prezydencyą lorda Caning'a, syna sławnego ministra, i ułożyli zasady, których trzymać się mają przysięgli; podkomisya złożona z lorda Caning'a, dwóch innych Anglików, z pp. Karola Dupin i tajnego radcy Viebahn (z Niemiec), przedstawia komisyi królewskiej ów regulamin do zatwierdzenia. Postanowienia te już przez komisyę w dniu 12 zatwierdzone, obejmują 18 paragrafów, i przysięgli zaczęli od kilku dni zajmować się oglądaniem przedmiotów. Wolno im przyzwać dla objaśnień ludzi specyalnych, ale ci nie głosują, tylko dają objaśnienia. Narady przysięgłych są poufne i ogłaszane być nie mogą. Medale rozdają się bez względu na narodowość, ponieważ wystawa uważaną być ma jako całość, nie zaś jako zbiór wyrobów szczegółowych krajów. W przyznawaniu medali przysięgli mają zważać na to, iż nadrody rozmaitym rodzajom zasługi, nie zaś stopniowaniom tegoż samego rodzaju, rozdawane być mają. Medale są wielkie, średnie i małe; co do dwóch pierwszych, naradzać się mają przysięgli (komisya naradza się jeszcze, czy medal mały ma być tylko znacznej części wydawców rozdany, czy też wszystkim jako pamiątka). Średnie medale przyznają jako nadgrodę sami przysięgli oddziałów. Wielki medal udziela się tylko za znakomitą a niewątpliwą zasługę; dotąd jeszcze nie ograniczono liczby wielkich medali; komisya jednak życzy sobie, aby ta liczba nie była zbyt wielką, owszem pragnie, by jak najmniejszą być mogła. Za dni czternaście zapewne już rozpoczną się rozprawy nad temi nadgrodami i te bardzo będą żywe. Wszyscy przyznają, że pod względem machin, Anglia stoi wyżej od wszystkich innych narodów, a zresztą przypisać należy trudności przewozu z zagranicy. Nie tylko jednak pod względem liczby Anglicy górę tu mają, ale i pod względem wykonania. Pomiędzy innemi uważano, że w machinach z lanego żelaza, daleko lepszego kruszcu Anglicy używają niż zagranicą.

Francuscy wystawcy kończą swe roboty, Turcya także gotową nie jest. Profesorowie Royle i Soley układają starannie nadesłane niedawno dodatkowo kosztowne z Indyj przedmioty. Niektóre z nich, ceny niezmiernej, umieszczono na stołach wprost nawy, a tak wielka jest ich wartość, że je otoczono kratą jakby więźniów stanu. Ten zbiór, przysłany przez kompanię wschodnio-indyjską, pod względem wartości cuda przyrzeka. Oprócz diamentów Lahory, spotykamy teraz brylant Durria-i-Nur (morze światła), dyament ogromny, osadzony w bransoletce z 10 innemi mniejszemi, które go otaczają; naszyjnik z 224 wielkich pereł, inny z 104 mniejszych, naszyjnik z czterech wielkich rubinów, para bransoletek z ogromnych szmaragdów i dyamentów; uzdeczka i napierśnik z szmaragdów i dyamentów, siodło złote wysadzane brylantami, rubinami i szmaragdami; suknia wspaniała z złotogłowiu, szyta perłami; pas szmaragdami ozdobiony, w którym kamienie wielkie są ceny niezmiernej.

We czwartek (15 maja) odbył się bankiet, ofiarowany przez pana Soyer reprezentantom prasy angielskiej i zagranicznej. Pan Soyer, sławny kuchmistrz klubu reformy, nie tylko jest artystą w kucharstwie, ale i filozofem; zebrał w swym zakładzie w *Gore-house* ludzi, których najtrudniej zadowolnić: bo dziennikarzy wszystkich narodów. Wszyscy przyznali, że gospodarz dokonał prawdziwego gastronomicznego cudu. Zgromadzenie składało się z 100 osób blisko, znanych po większej części w Europie z swych literackich zasług. Obszerna sala w *Gore-house* była ozdobiona obrazami pendzla pani Soyer; muzyka ukryta, dobrze dobrana, wykonywała rozmaite kompozycye, a pomiędzy temi angielski hymn: *God save the Queen*, niemiecki *Was ist des Deutschen Vaterland*, francuzką Marsyliankę, amerykańską *Yankee doodle* itd. przy deserze, pan Soyer wzniósł toast: «Na cześć królowej, xięcia Alberta i rodziny królewskiej.» Wszyscy wypili stojący, muzyka odgrywała po fanfarze hymn narodowy.

Gdy miano odpowiedzieć na toast pana Soyer «ku czci prasy angielskiej i zagranicznej,“ szukano wszędzie pana Juliusza Janin'a, ale ten nie był obecnym. Wówczas pan Achiles Jubinal, członek komitetu stowarzyszenia literatów, powstał i pomiędzy innemi te wyrzekł słowa: «Panowie! Juliusz Janin jest nieobecny; nie podchlebiam sobie, bym go mógł zastąpić; pozwólcie jednak, abym zwrócił do was, jako delegowany niespodziewanie przez współkolegów, słów parę. Panowie! prasa angielska i francuzka są tą dźwignią, której pragnął geometra Syrakuzy; wznosząc toast na cześć prasy angielskiej, spełniamy go na cześć siły, jedności i wielkości rodu ludzkiego, jak to powiedział szlachetny wasz xiążę Albert. Panowie! rok 1851 pozostanie na zawsze datą pamiętną w dziejach ludzkości, jedną z chwil owych, znaczonych przez narody białym kamieniem. Utwierdzi on związek świata całego; połączy świat w jednem wspólnictwie literatury, nauk, sztuk i zniweczy przesądy, nienawiści, granice; stanie się jak to wyrzekł najwymowniejszy z nas wszystkich a nieobecny, owym *carmen seculare* ludów. Panowie! na cześć przyszłego ludów jubileuszu, na cześć prasy angielskiej!«

Pan Knoz odpowiadał następnie w imieniu literatury swego kraju. Pan Smith nareszcie wzniósł toast prezesa bankietu, pana Soyer, którego charakterystyczna bardzo mowa tak brzmi: «Panowie! Z prawdziwem to a serdecznem zadowoleniem dzięki składam gościom, którzy raczyli uczcić symposium swą obecnością. Nie zmniejszą moja wdzięczność za życzenia, jakie dziś w wieczor słyszałem składane, by ów zakład olbrzymi, któremu całkiem się poświęciłem, wzrastał w pomyślność. Usiłowania moje na polu kuchnioznastwa zbyt wiele znajdowały zachęty w tym kraju, będącym moją przybraną ojczyzną, by wysokie opiekuństwo, którego byłem do tej pory przewodnikiem, zawiodło mnie dziś, kiedy jak Cezar przebyłem Rubikon, rozwinąwszy gastronomiczny sztandar nie już przed narodem ale przed światem całym. Dopóki żyć będę, panowie! dzień ten nie wygaśnie z pamięci mojej, podniecając nieustannie starania nad przeprowadzeniem tego co śmiem nazywać wielką społeczną reformą, to jest nad poprawą sztuki gastronomicznej i zaprowadzeniem szkoły kucharskiej, na umiejętności opartej; a zastosowanej głównie do *gospodarstwa domowego*. Plan ten, który był zawsze marzeniem życia mojego, tem więcej upodobałem sobie, że pożytecznym będzie dla wszystkich klas ludzkości, dla lorda równie jak dla wieśniaka, że równie dobre przyjęcie znajdzie w pałacu jak w chacie. Tak jest! gdy symposium oprze się na podstawach niewzruszonych, w jego murach otworzą szkołę wzorową kucharstwa, aby dojść do celu, jaki sobie założyłem, do reformy sztuki kucharskiej.« *)

Londyn, 18 maja.

Wiadomości handlowe.

Lwów, 7 czerwca. Korzec pszenicy 21 złr. 35 kr., korzec żyta 16 złr. 40 kr, jęczmienia 13 złr. 15 kr., owsa 8 złr. 43 kr., prosa 12 złr. 45 kr., hreczki 15 złr. 00 kr., grochu 18 złr., kartofli 8 złr. 45 kr. w. w. Garniec okowity 30° w hurtowej sprzedaży 1 złr. 3 kr., w drobnej 1 złr. 5 kr. m. k.

Kurs lwowski z dnia 10 czerwca.

	złr.	kr.		złr.	kr.
Dukat holenderski .	5	53	Rubel rosyjski sr.	1	58½
Dukat cesarski . . .	6	—	Polski kurant . . .	1	29
Półimperyał rosyjski	10	14	Listy zastawne gal.	86	50
Talar pruski	1	51	*Łaża od duk. ces. 33*		
			Łaża od srebra 28.		

*) Dzienniki angielskie podają szczegółowy spis potraw i półmisków podanych na tym wspaniałym obiedzie; niepodobna ich wszystkich wyliczyć: nazwiska są zupełnie nieznane i nowe kombinacye gastronomiczne grać musiały ważną rolę. Wyliczono 32 zup, z tych jedna z szparagów *puré*, inna xięcia Walii; 28 ryb najrozmaitszych, jeden z półmisków nazywają *filet de sole et boudins de turbot à la Cracovienne* (po krakowsku), jedenaście potraw mięsnych; olbrzymią pieczeń wołową ważącą 610 funtów; 80 półmisków potraw mięsnych zimnych i ciepłych; kremy z ambrozyą, merengi, kotlety z jagnięcia w glasie kawowym, jarzyny najrozmaitsze, owoce rzadkie itd.

Nakładem Redakcyi.

W drukarni Zakładu narodowego Ossolińskich.